

PEDREGAL

BODEGA Vinisterra

AÑADA 2017

VARIEDAD Syrah 67%, Mourvèdre 33%

ORIGEN San Antonio de la Minas, Valle de Guadalupe

AÑEJAMIENTO 18 meses en barricas de roble francés, 37% nuevas, largo reposo en botella hasta su presentación

ENÓLOGO Christoph Gaertner

TEMPERATURA RECOMENDADA 16° C

DECANTAR Sí

NOTA DE CATA Un vino importante para nuestra bodega, de las primeras plantaciones y expresión de nuestro viñedo "Pedregal" en San Antonio de las Minas de Valle de Guadalupe.

De color rojo rubí oscuro con notas azules, destacan aromas a cereza negra, regaliz, frutos del bosque, notas minerales, piedra mojada. Complejo, intenso y de gran presencia. En el paladar el vino es intenso, amplio, de gran cuerpo, de mucho sabor, confirma la parte frutal de la nariz, especias, notas minerales, chocolate oscuro y café tostado. Se percibe potencia y elegancia a la vez, los taninos son maduros y presentes, vino de mucha persistencia y largo final.

Está listo para tomar y con un potencial de guarda hasta 10 años.

MARIDAJE Platillos de sabores intensos, de peso, grasosos, preparados a las hierbas finas, hongos, cordero, cortes de carne.



VINISTERRA

VITIVINICOLA

VINO CON PIES DE TIERRA